Anno XXXII - Fasc. 737 Roma, 1° Agosto 1936 - XIV (C. C. Posta)

La Rivista Agricola

Fondatore e Direttore
Avv. Grand'Uff. C. A. CORTINA

— E —

Curiamo le Piante!

Si pubblica ogni quindici giorni

SOMMARIO DEL FASCICOLO 737 (1° Agosto 1936).

DIREZIONE, AMMINISTRAZIONE E PUBBLICITA': Via degli Scipioni, N. 181 - ROMA (133) - Tel. 31-845

Abb. annuo Italia e Colonie L. **24** - Estero L. **34** - Abb. sem.: L. **13** - Estero L. **18** - Un fasc. L. **1.20**

(Col premio gratuito e franco: **"L'Almanacco degli Agricoltori,,** Volume di 200 pagine con 50 illustrazioni)

CONIGLIERIA "REX„
ALFIANELLO (Brescia)

Riproduttori " Rex „ di ogni colore

Listino prezzi gratis a richiesta

L'ECO DELLA STAMPA
Via Giuseppe Compagnoni, 28 - MILANO

ricerca attendamente ed ininterrottamente sulle pubblicazioni periodiche, tutto ciò che si riferisce alla vostra persona, alla vostra industria, al vostro commercio.

Chiedere condizioni di abbonamento con semplice biglietto da visita.

BANCA D'ITALIA

Capitale versato L. 300.000.000

Amministrazione Centrale - ROMA

SEDI:
Ancona - Bari - Bologna - Firenze - Genova - Livorno - Milano - Napoli - Palermo - Roma - Torino - Trieste - Venezia.

SUCCURSALI:
Agrigento - Alessandria - Aquila - Arezzo - Ascoli Piceno - Asti - Avellino - Barletta - Belluno - Benevento - Bergamo - Bolzano - Brescia - Brindisi - Cagliari - Caltanissetta - Campobasso - Carrara - Caserta - Castellammare di Stabia - Catania - Catanzaro Chieti - Como - Cosenza - Cremona - Cuneo - Ferrara - Fiume - Foggia - Forlì - Gorizia - Grosseto - Imperia - Lecce - Lucca - Macerata - Mantova - Massa - Messina - Modena - Novara - Padova - Parma - Pavia - Perugia - Pesaro - Pescara - Piacenza - Pisa - Pistoia - Pola - Potenza - Ravenna - Reggio Calabria - Reggio Emilia - Roma - Rovigo - Salerno - Sassari - Savona - Siena - Siracusa - Sondrio - Spezia - Taranto - Teramo - Terni - Trapani - Trento - Treviso - Udine - Varese - Vercelli - Verona - Vicenza - Viterbo Zara.

AGENZIE:
Aosta - Biella - Bressanone - Casale Monferrato - Cesena - Civitavecchia - Cotrone - Empoli - Enna - Faenza - Frosinone - Genova - Iesi - Iglesias - Ivrea - Lecco - Lodi - Lugo - Marsala - Matera - Milano - Milazzo - Monfalcone - Monza - Napoli - Nuoro - Pallanza - Pescia - Pinerolo - Postumia - Prato in Toscana - Ragusa - Rieti - Rimini - Riva di Trento - Roma - Rovereto - San Pier d'Arena - San Remo - Sora - Tolmino - Torre Annunziata - Vibo Valentia - Vigevano - Voghera.

FILIALI NEI POSSEDIMENTI ITALIANI.
Nell'Africa Orientale: Asmara - Mogadiscio - Chisimaio Cheren - Massaua.
Nell'Africa Settentrionale: Tripoli - Bengasi.
Nelle Isole Egee: Rodi.

BANCO DI NAPOLI

Fondato nell'anno 1539

Fondo di dotazione: L. 500.000.000 - Riserve: L. 928.429.901.018

NAPOLI: Direzione Generale - Sede S. Giacomo - Donnaregina - Monte Centrale di Pietà - Spirito Santo - Direzione Agenzie - N. 8 Agenzie di Città.

FILIALI: Agnone - Alessandria - Altamura - Ancona - Andria - Aquila - Ariano Irpino - Atri - Atripalda - Avellino - Aversa - Avezzano - Bari Sede - Bari Direzione Agenzie - Barletta - Benevento - Bitonto - Bologna - Bolzano - Brindisi - Cagliari - Campobasso - Caserta - Cassino - Castellammare di Stabia - Castellana - Castrovillari - Catanzaro - Cava dei Tirreni - Cerignola - Chieti - Corato - Cosenza - Crotone - Firenze - Fiume - Foggia - Foligno - Formia - Francavilla Fontana - Gaeta - Gallipoli - Genova - Gioia del Colle - Gioia Tauro - Giugliano - Giulianova - Gorizia - Grumo Appula - Guardia Sanframondi - Irsina - Ischia - Isernia - Isola Liri - Lagonegro - Lanciano - La Spezia - Lecce - Livorno - Lucera - Maglie - Marcianise - Martina Franca - Matera - Melfi - Mercato Sanseverino - Milano - Mola di Bari - Molfetta - Moliterno - Monopoli - Monte Sant'Angelo - Montescaglicso - Muro Lucano - Nardò - Nicastro - Nocera Inferiore - Nola - Nuoro - Oristano - Ortona a Mare - Ostuni - Ozieri - Paola - Perugia - Pescara - Piedimonte d'Alife - Pisticci - Pizzo - Potenza - Pozzuoli - Putignano - Reggio Caabria - Rionero in Vulture - Roma - Rossano - Ruvo di Puglia - Salerno - S. Giovanni in Fiore - S. Giuseppe Vesuviano - Sansevero - Santa Maria C. V. - Sarno - Sassari - Sava - Secondigliano - Sessa Aurunca - Siderno Marina - Stigliano - Sulmona - Taranto - Taurianova - Tempio Pausania - Teramo - Terni - Terranova Pausania - Torino - Torre del Greco - Trani - Trento - Trieste - Tripoli - Vasto - Venezia - Venosa - Villa S. Giovanni - Zara.

FILIALI ALL'ESTERO: Buenos-Ayres - Chicago - New York.

CORRISPONDENTI: Su tutte le piazze del Regno e dell'Estero.

FILIAZIONI AUTONOME: Banco di Napoli, Trust Company of New York e Banca Agricola Commerciale del Mezzogiorno.

SEDE DI ROMA: Via del Parlamento.

AGENZIE DI ROMA: Via Carlo Alberto 28 - Piazza Rusticucci.

BANCA POPOLARE COOPERAT. ANONIMA DI NOVARA

A capitale illimitato - Fondata nel 1872 - Sede Sociale e Centrale: NOVARA

Num. 6 Sedi - Num. 80 succursali - Num. 137 Agenzie

Sedi: GENOVA-MILANO-NOVARA-ROMA-TORINO-VENEZIA

TUTTE LE OPERAZIONI DI BANCA

L'UFFICIO LEGALE della Rivista

è a disposizione dei nostri abbonati e lettori per l'espletamento di ogni pratica amministrativa col Ministero dell'Agricoltura e con altri Dicasteri - Cause presso ogni Magistratura

RIVOLGERSI ALLA DIREZIONE

ANNO XXXII Roma, 1° Agosto 1936 - XIV FASCICOLO 787

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose, hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.
Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze: *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al « Merito agrario » del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50
Direzione, Amministrazione e Pubblicità: **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (133) - C./c. postale n. 1/12895 - Tel. 31845

Dalla tragica bestialità umana alla tutela del bestiame nazionale

In quest'Europa più che mai senza pace, in cui, ogni giorno, abbiamo una nuova tormenta di uomini e di cose, solo l'Italia, può dirsi, continua serena, di vittoria in vittoria, il suo cammino e procede, forte, sicura verso il suo assestamento.

Oggi è la povera Spagna che è profondamente ancora turbata da rivolgimenti antibolscevici e risanatori; domani sarà forse la Francia, che — *quod Deus avertat!...* — raccoglierà fatalmente il frutto dei suoi accordi impuri colla Russia rivoluzionata e propagandista di rivoluzioni.

Ma l'Italia, grazie al Cielo e grazie a Mussolini, resterà più che mai immune da simili cataclismi umani, per sè ed anche per gli altri popoli, ai quali il Fascismo va sempre più clamorosamente e vittoriosamente additando la buona, la grande strada maestra del successo.

Lasciamo che la Spagna si dibatta, sia pure tragicamente, verso un nuovo destino, che, sincerissimamente, le auguriamo migliore, e guardiamo all'altra maggiore sorella latina, alla Francia.

Dimentichiamo i suoi tentennamenti e la sua non sempre fraterna condotta verso di noi durante le ignobili sanzioni; occupiamoci oggi solo dei suoi scioperi e particolarmente di quello ultra deleterio e bestiale — poichè c'entrano proprio anche le povere bestie — in cui si dibattono gli agricoltori delle Ardennes.

In alcuni centri di quella generosa terra, che fu già teatro di glorie militari, ci sono stati dei contadini scioperanti che hanno commesso, negli scorsi giorni, la sciagurata ed immane crudeltà di lasciar morire di fame molti capi del bestiame dei loro padroni, pur avendo i fienili ancora pieni di ottimo mangime.

E' una infamia di cui sconteranno le conseguenze, e contro la quale, del resto, si sta già scatenando la giusta rivolta degli agricoltori assennati, che, a Charleville per esempio, hanno deciso di opporsi con tutti i mezzi — forche, badili e rivoltelle non escluse — alla occupazione delle loro terre e alla criminosa decimazione del loro bestiame.

* * *

Per successione di idee questo argomento del bestiame ci porta a considerare e ad esaltare quello che si sta facendo in Italia.

Chiusa la parentesi delle sanzioni, il Governo nazionale si è affrettato a revocare il decreto di limitazione della vendita delle carni al martedì e mercoledì. Ma, contemporaneamente, prevedendo che, cadute le sanzioni, si sarebbe automaticamente riaperto l'afflusso di bestiame straniero nelle nostre piazze, il Governo ha subito provveduto alla tutela di questa importazione, avendo di mira l'interesse dei consumatori ed in pari tempo quello degli allevatori nazionali.

Il patrimonio zootecnico italiano è sacro e deve essere non solo conservato ma anche incrementato. Di quì la necessità di regolare i prezzi di acquisti dall'estero e quelli di vendita all'interno. Ma niente dazi protettori, che del resto i nostri allevatori non pensano punto a richiedere, ma semplicemente equilibrio e tutela del mercato, cioè sopprimere in anticipo gli occaparramenti di qualche grande centro e gli strozzinaggi di certi commercianti, favoriti da quelle male bestie che sono il bagarinaggio e gli intermediari.

E' con questi criteri saggi e previggenti che, in una recente importante riunione, cui parteciparono tutte le alte gerarchie di organizzazioni agrarie, presieduta dal Ministro Rossoni, si è creato e, seduta stante, ampiamente illustrato, il nuovo ente di difesa zootecnica intitolato: « Società Anonima per l'importazione del bestiame ». Questo nuovo ente già sta funzionando sotto la presidenza dell'illustre Senatore Conte Eugenio Faina, che fu, a suo tempo, il primo Presidente dell'Istituto Internazionale di Agricoltura fondato, come tutti sanno, dal nostro omatissimo Re Imperatore.

Sotto una tale guida autorevolissima e competente, il nuovo Istituto darà sicuramente gli ottimi frutti che il Duce ed il suo Governo se ne ripromettono.

Corio Canavese (Torino).

CARLO ALBERTO CORTINA.

Sulla biologia della fillossera

La Fillossera, originaria dall'America del Nord, ove fu scoperta nel 1845, fece la sua prima comparsa in Europa, nell'Inghilterra e poi in Francia, portando la devastazione nei vigneti e causando la più grave delle crisi agrarie che sia dato ricordare. In Italia si constatarono nel 1879 i primi centri in Provincia di Como e di Milano e poi in Sicilia, ove la malattia si diffuse con notevole rapidità; ed oggi si può ritenere che quasi nessuna provincia ne sia immune.

Evidentemente il valore dei vigneti, per effetto della fillossera, subisce una diminuzione in misura variabile, a seconda che essi siano oppur no colpiti dalla malattia, oppure soltanto minacciati ed in questo ultimo caso in relazione alla maggiore o minore probabilità di una infezione. In un nostro lavoro, attualmente in corso di ristampa (1) abbiamo un metodo di valutazione dei vigneti minacciati o colpiti dalla fillossera. Stralciamo, credendo di far cosa grata ai lettori di questa pregiata Rivista, la parte riguardante la biologia della fillossera, la quale, è delle più complesse e in alcuni punti tuttora oscura, o per lo meno non ben chiarita, a malgrado degli studi pazienti di valorosi entomologi.

E' merito principale del Prof. Grassi e dei suoi collaboratori, l'aver approfondito le indagini sulla vita dell'insetto. Esso si presenta sotto 5 forme: *gallecola, radicola, alata, sessuata e ninfale*, delle quali le prime tre sono partenogenetiche.

La femmina della sessuata, dopo essersi accoppiata al maschio, depone alla fine dell'estate o nell'autunno un unico uovo detto durevole, lungo circa un quarto di millimetro, largo 1/18, nelle screpolature della corteccia del fusto e principalmente del colletto delle viti nostrane (rarissimamente sulle americane). A cominciare dalla metà di marzo e per oltre un mese, nei climi caldi; più tardi, e cioè fino alla comparsa delle prime foglioline, nei paesi nordici, l'uovo si schiude, dando origine alla *fondatrice gallecola*, la quale si fissa sulle foglioline delle viti americane, di rado su quelle europee, sui viticci, sui picciuoli delle foglie, dei fiori e delle infiorescenze, provocando, con la sua puntura, delle galle sporgenti sulla pagina inferiore. Poichè non tutte le viti americane si prestano alla formazione di galle, la giovane larva, se non trova la varietà di vite adatta, muore (2).

Nel caso favorevole, invece, compie entro la galla quattro mute con l'intervallo di due o tre giorni e quindi depone dalle 300 a 500 uova in un mese. Da queste, dopo 8-12 giorni, nascono le fillossere, alcune delle quali con caratteri di gallecole, dette perciò *neogallecole-gallecole*, altre con carattere di radicicole, dette *neogallecole-radicciole*, raggiungendo, a seconda del clima, da quattro a sette generazioni. Il numero delle une e delle altre varia in relazione all'ambiente, ma le racidicole tendono a crescere numericamente col progredire della stagione, mentre diminuiscono le gallecole, fino a scomparire, quando cadono le foglie.

Alcune larve di neogallecole-radicciole o di radicciole (queste ultime nate, come vedremo, dalle uova deposte dalle ibernanti) alla terza generazione e dopo la terza muta, passano alla forma ninfale, trasformandosi nel periodo di una settimana, a seconda dell'ambiente in cui vivono, in alate. Esse compaiono verso la fine di giugno, vivono circa una settimana senza nutrirsi, e depongono nei climi caldi, da una a otto uova, di regola su viti americane, eccezionalmente su quelle nostrane. Da tali uova, dopo 8-10 giorni, nascono o tutti maschi o tutte femmine; compiute 4 mute avviene l'accoppiamento e quindi la femmina depone, come si è già detto, un unico nuovo *durevole* o *uovo d'inverno* che si svilupperà nella successiva primavera. Il ciclo finora descritto può compiersi solo se la fondatrice trova viti americane adatte alla produzione di galle. Per le viti nostrane dobbiamo partire dalla *ibernante*.

Le *neogallevole-radicicole*, dette appunto così perchè vivono sulle radici, cadono in letargo quando la temperatura scende a 8-10 gradi, purchè non abbiano compiuta alcuna muta; chè, in caso diverso, muoiono, dopo aver deposto le uova, delle quali schiuderanno delle larve, che cadranno alla lor volta in letargo, mantenendosi col rostro infilato nelle radici. Nel marzo in Sicilia, più tardi verso il Nord, si risvegliano cominciando a nutrirsi e dopo 4 mute, ossia dopo 10 o 15 giorni dal risveglio, depongono le uova, dalle quali, trascorsa una dozzina di giorni, nascono le nuove radicole, che alla lor volta, fatte le 4 mute, depongono da 200-250 uova e così di seguito per 5 a 9 generazioni, onde da una sola ibernante si possono produrre fino a 20 miliardi di fillossere radicole.

Per maggiore chiarezza riteniamo utile riportare dal Vannuccini il seguente specchietto riassuntivo sul ciclo biologico della fillossera (3).

1. *Gallecola* — Vive sulle foglie	Costituite da madri vergini o partenogenetiche cioè che ovificano senza l'intervento del maschio.
2. *Radicicola* — Vive sulle radici.	
3. *Alata* — Inizia la sua vita sulle radici e passa poi alla parte aerea della vite.	
4. *Sessuale* — Vive sulla parte aerea, specie nelle screpolature della corteccia del ceppo.	Costituite da maschi e da femmine, le quali ovificano dopo essere state fecondate.

* * *

Da quanto sopra si è esposto, appare la complessità del ciclo vitale di questo nefasto insetto, per il quale la natura pare abbia escogitato tutti i mezzi per assicurarne la continuità e la diffusione. Si comprende anche quanto sia stato difficile individuarne il ciclo stesso, data la sua proteiformità ed è quindi merito grandissimo del Grassi e della sua scuola, l'averlo individuato e chiarito. Però può dirsi che oggi, essendosi rinunziato alla lotta diretta contro l'insetto, la conoscenza perfetta e completa della sua via, pur mantenendo un altissimo interesse scentifico, ha perduto molto della sua importanza pratica.

Gli effetti esteriori della Fillossera visibili ad occhio nudo, consistono in un deperimento della pianta, che si propaga più o meno rapidamente a guisa di macchia d'olio. Il prof. Jemina così descrive un vigneto fillosserato: « Al centro si osservano viti morte e morenti attorno a queste « sonvi delle viti più basse, di vegetazione meschina, con brevi «tralci, con le foglie gialle rossastre che danno un aspetto « caratteristico, traguardando il vigneto dalla periferia, spe- « cialmente quando vi giungono obliquamente i raggi del «sole che volge al tramonto. Attorno ancora, più discosto, « dal centro d'infezione, si osservano viti già colpite, ma an- « cora rigogliose nella ripresa primaverile di vegetazione, e

(1) A. Giuntini: *Economia ed estimo dei vigneti minacciati dalla fillossera.* — Pescia. Tip. E. Cipriani, 1916.

(2) Il dott. Topi è di parere che la diversa resistenza alla fillossera gallecola, dei varii vitigni americani, non si debba alla diversa loro specie ma bensì all'origine della medesima forma delle fillossere; quelle provenienti da radicicole adattatesi alla vita aerea e che chiama *gallecole dirette* (per distinguerle da quelle *indirette* provenienti dall'uovo d'inverno) non danno galle sulla *Riparia-Rupestris* 3309, *è sulla Riparia Gloire*, sulla *Riparia Rupestris* 101 sulla *Mourvedrè-Rupestris* 1202, sul *Berlandieri Rupestris* 301 A; che possono però ospitare le fillossere sulle radici; invece la *Rupestris-Velletri* n. 5 è molto attaccata.

(3) V. Vannuccini e C. Fabiani: *Le viti americane e l'innesto.* — Biblioteca agraria Ottavi, Casale Monferrato, 1927.

«questo rigoglio temporaneo è dovuto al fatto che le novelle «radici consumano gli elementi nutritivi degli ingrossamenti «dell'anno precedente, i quali vanno scomponendosi. Nella «linea esterna della macchia fillosserica le viti presentano una «vegetazione e altezza normali, poichè non sono ancora in- «fette».

Come si è detto, le fillossere gallecole, con la puntura delle foglie, provocano la formazione di galle; queste hanno forma sferoidale e sporgono dalla pagina inferiore, distinguendosi dalle galle di altri insetti, (*Chitoptus viti* o *Erinosi* e della Cecidomya o cerrophila) che vanno invece dalla pagna inferiore alla superiore. Sulla *Rupestris du Lot* la fillossera gallecola forma, anzichè le galle, delle macchioline brune disposte in circolo, ma però non vi si può sviluppare e muore.

I caratteri sotterranei, gli unici che non lasciano alcun dubbio sulla presenza della fillossera, consistono nei rigonfiamenti che appaiono sulle radici per le punture dell'insetto, e che si distinguono in *nodosità* e *tuberosità*. Le prime consistono in un rigonfiamento che si produce sulle radichette in via di sviluppo, presso l'apice di accrescimento e nel centro del quale, in una depressione, si trova l'insetto immobile, circondato dalle uova o dalle generazioni già schiuse.

L'insetto s'irradia da una prima radichetta, sulle altre via via che nascono, passando successivamente sulle radici più vecchie, per ricoverarsi, all'avvicinarsi della stagione fredda sotto la corteccia, ove svernerà. Le tuberosità, di regola, si producono nelle radici più grosse, dando luogo a speciali protuberanze ribassate al centro, dove sta l'insetto e che deformano le radici.

Tale distinzione è molto importante, poichè la morte della pianta devesi principalmente alle tuberosità, in quanto le piccole radici, sebbene distrutte dal marciume che segue alla produzione delle nodosità, si riproducono facilmente, mentre altrettanto non avviene per le radici principali, i cui tessuti si distruggono irremissibilmente.

Le fillossere radicicole possono pungere anche le radici avventizie, producendo delle tuberosità allungate che ne provocano la morte.

Delle viti americane resistenti sono attaccate solo le radici annuali, mentre di quelle europee tutte.

Anche altri insetti, come l'*Anguillola radicicola*, producono dei rigonfiamenti, ma essi si distinguono da quelli della fillossera per la forma oblunga, irregolare e per l'epidermide brunastra, che finisce per sfogliarsi a striscie. Il Cettolini dice di averne trovate numerosissime nelle radici filiformi delle viti nostrane coltivate in terreno ghiaioso e a sottosuolo umidiccio della valle del Piave, fra Oderzo e Conegliano. Le radici più sottili possono morire nello stesso anno in cui si è formata la tuberosità, mentre quelle più grandi possono vivere un periodo da 1 a 8 anni.

Ing. ALDO GIUNTINI

Perchè si concima il terreno?

PERCHE' ALIMENTI LA PIANTA. — Il quesito se si debba concimare il terreno o la pianta è piuttosto un bisticcio. Effettivamente si concima il terreno perchè fornisca nutrimento alle piante coltivate.

Le piante coltivate non sono come animali nella stalla; non si può metter loro, *nella greppia*, gli alimenti, e sperare che se li mangino tutti; gli alimenti delle piante (concimi) si pongono *nel terreno* ove subiscono mutamenti chimici, ove si diffondono più o meno, o più o meno si fissano, e perciò debbono esser soprattutto adatti alla natura del terreno stesso, pur essendo adatti *anche* alla pianta coltivata cui sono destinati.

Se il terreno ha dei *difetti* (mancanza di calce, reazione acida, reazione alcalina) bisogna prima di tutto pensare a correggerli; e ciò anche colle concimazioni.

Tutto questo prova che si deve *concimare il terreno*. E pertanto le *formule* che generalmente si adottano o si propongono per le diverse coltivazioni debbono essere subordinate ai bisogni e alle qualità del suolo, bisogni e qualità che debbno essere attentamente esaminate, prima ancora di pnsare alle esigenze delle singole piante coltivate.

In terreni deficienti di calce, e tanto più se a reazione acida, è innanzi tutto necessario portare *calce*, è questa in quantità sufficinte perchè possa veramente correggersi la deficienza e neutralizzarsi l'acidità. Corretto così il terreno di uno dei suoi maggiori e più frequenti difetti, non dovrà stancarsi, l'agricoltore, di arricchirlo di *materia organica*. Perciò *letamazione* e *sovesci*, come vedremo.

Più letame si produce in un'azienda e meglio è. *Il letame apporta nel terreno materia organica preziosa, microrganismi indispensabili, e sali nutritivi utilissimi.*

I concimi sono poi il completamento (*necessario* nella coltura intensiva) del letame di stalla. Ma solamente in terreno ben provvisto di materia organica, *attivamente microbico, non calciocarente, a reazione normale*, i concimi chimisi *spiegano tutta la loro efficacia.*

CIO' CHE NON DEVE MAI MANCARE NEI TERRENI PERCHE' POSSANO DARE I MASSIMI PRODOTTI. — Possiamo porci come quesito: *Che cosa non deve mancare, e cioè deve esser presente nel terreno per ottenere i maggiori rendimenti?*

Oltre all'*argilla* e alla *silice* che formano la massa principale del terreno agrario, e che gli danno caratteri fisici svariati a seconda delle rispettive proporzioni in cui silice e argilla stanno fra di loro mescolate, il terreno veramente fertile non dovrà mancare:

a) di una certa quantità di *calce*; *b*) di *materia organica* e di *microrganismi utili* ed *attivi*; *c*) di una certa quantità di *azoto*; *d*) di una certa quantità di *fosforo*; *e*) di una certa quantità di *potassa*.

Secondo dati da prendere con molta larghezza non si ritiene fertile un terreno che contenga meno del 4 per mille di calce (sotto varie forme). E' povero di azoto un terreno che contenga meno di 1,50 per mille di azoto, la più gran parte sotto forma di materia organica, cioè come humus.

Un terreno di buona fertilità non deve contenere meno di 1 per mille di *anidride fosforica totale*, nè meno di 2 per mille di *potassa* (ossido di potassio).

Ma queste cifre hanno un valore soltanto approssimativo; non possono servire come base per la concimazione razionale del terreno. Potranno solamente dirci che terreni contenenti meno del 4 per mille di calce, meno dell'1,50 per mille di azoto in forma assimilabile, meno dell'1 per mille di anidride fosforica e meno del 2 per mille di potassa hanno, rispettivamente, bisogno di calce, di azoto, di fosfati, di potassa.

Sulla potassa specialmente le incertezze si presentano frequenti perchè vi sono terreni poveri di potassa ove tuttavia le concimaziion potassiche poco o nulla agiscono, e terreni abbastanza ricchi di potassa ove un apporto di sali potassici può ancora riuscire utile. Gli è che non tutto sappiamo della *assimilabilità* di certe forme chimiche degli elementi nutritiv delle piante. E questo punto oscuro lascia molte volte incerti

sulla via da seguire, obbligando a ripetuti esperimenti quasi campo per campo.

LA MATERIA ORGANICA E I MICROBI UTILI NEL TERRENO. — Già venne accennato alla importanza della materia organica (che successivamente decomposta diviene *humus*) e dei microrganismi nel terreno. Torniamoci su brevemente.

Il terreno coltivato non è un ammasso di sole materie minerali; a queste stanno incorporate materie organiche di origine vegetale e animale; e miliardi di microrganismi vivono e si moltiplicano nel terreno, tanto più numerosi e tanto più attivi quanto più esso è ricco di materia organica. Nel terreno agrario si svolge dunque continuamente una *vita*. Questa, e cioè l'attività dei microbi contenuti nel terreno stesso, è poi per massima parte vantaggiosissima alle piante coltivate.

La materia organica rende il terreno soffice, poroso, più capace per l'acqua; diminuisce la soverchia tenacità nei terreni argillosi e dà corpo a quelli troppo sciolti. Per le scomposizioni che subisce continuamente e che rappresentano una lenta combustione, essa è una continua sorgente di anidride carbonica, circostanza favorevolissima alla vegetazione, sia per l'azione solvente che l'anidride carbonica esercita nel terreno, sia per l'assimilazione che di essa, diffondendosi nell'atmosfera, avviene negli organi verdi. In certo codo il terreno, in conseguenza della vita microbica, respira; e il prodotto principale di questa respirazione è l'anidride carbonica, che ha, come si è detto, una serie di azioni utili.

Pertanto l'agricoltore ha grande interesse a che il suo terreno sia *ricco di materia organica e attivamente microbico*.

La materia organica si porta nel terreno col letame di stalla e con altri concimi d'origine animale o vegetale: pozzo nero, sangue, ritagli di corno, d'unghia, di cuoio e di pelli, cenci di lana, panelli di semi oleosi, foglie e altri avanzi vegetali, alghe marine, ecc. Si porta altresì coi *sovesci*, e cioè interrando piante erbacee verdi coltivate apposta per quest'uso: trifogli e altre leguminose, ravizzone, senape e simili.

Quanto ai *microbi* utili, che qualcuno chiama anche *fermenti della terra*, se ne accresce il numero, e se ne favorisce la moltiplicazione e l'attività, mediante: le *concimazioni organiche*, di cui dicemmo or ora; le *calcitazioni*, nei terreni acidi; i lavori del terreno le *opere di risanamento* (sgrondo); perchè insomma i batterî del terreno utili all'agricoltura hanno bisogno di terra ricca di *humus* e a reazione normale, arieggiata e *sana* (cioè ove non ristagni l'umidità).

Aggiungiamo alcune altre cognizioni intorno a questi microscopici alleati dell'agricoltore.

Essi sono numerosissimi negli strati superiori del terreno, scarsi negli strati profondi.

Essi appartengono a famiglie e specie diverse; vi hanno *batteri* in prevalenza, *funghi, alghe, protozoi;* ma quelli che maggiormente interessano sono quelli chiamati *batteri*. Di questi quelli che importano di più all'agricoltore possiamo così raggruppare:

a) batteri *umificatori; b*) batteri *ammonizzanti; c*) batteri *nitrificanti; d*) batteri *fissatori di azoto*.

I primi attaccano le materie organiche e le trasformano in *humus* che è materia organica parzialmente decomposta; questi utilissimi bacterî hanno sopra tutti bisogno di trovare nel terreno le condizioni già accennate, e cioè materia organica, reazione non acida, aria e umidità sufficiente, ma non acqua stagnante.

I batteri ammonizzati trasformano l'azoto delle sostanze organiche azotate, non assimilabili, in ammoniaca che è assimilabile, anche se non sempre così egregiamente come sono i nitrati.

I batteri nitrificatori trasformano l'azoto ammoniacale in azoto nitrico, la forma sotto la quale le piante coltivate assimilano di preferenza l'azoto. Avviene così che l'azoto organico, come quello del sangue, dei residui in genere animali e vegetali, corna, unghie, peli, panelli, paglie, ecc. che non è assimilabile, passi per opera dei batteri ammonizzanti e di quelli nitrificatori allo stato direttamente assimilabile.

Infine un altro gruppo di batteri comprende numerose specie di microrganismi capaci di prendere azoto dall'aria per arricchirne il terreno: alcuni di questi vivono in società (*simbiosi*) con le piante della famiglia delle leguminose; altri più direttamente rendono lo stesso beneficio all'agricoltura. E sono quelli chiamati *azotobatteri* che vivono nel terreno e che pure fissano l'azoto atmosferico.

In una parola: *La terra agraria vive*. E l'arte del buon agricoltore consiste non solo nell'apportare alla terra gli elementi minerali necessari alla buona vegetazione delle piante, ma anche nel provocare e mantenere nel terreno una vita molto attiva delle colonie microbiche che normalmente pullulano in una terra ricca di *humus*, esposta all'aria ed all'acqua.

Senatori MENOZZI e POGGI.

La pressatura dei foraggi

In causa della maggiore estensione accordata al prato, la produzione foraggera è talmente aumentata, che in molti dei nostri cascinali, sono diventati insufficienti i locali destinati alla conservazione dei fieni e delle stramaglie. Considerata la spesa non indifferente a cui si va incontro costruendo, *ex novo;* altri locali, è da pensare che si potrebbe ovviare all'inconveniente, adottando la pratica di *pressare* i foraggi, e sopratutto i fieni.

Il guadagno che si realizza nella *capacità* o *cubatura* dell'ambiente non è certo disprezzabile. Infatti un metro cubo di fieno appena riposto pesa 50-60 kg., e, dopo qualche mese, 70-80 kg.: un metro cubo dello stesso, sottoposto alla pressatura meccanica pesa circa 180.200 kg.

In altre parole, la pressatura rende comodo un fienile, che diversamente sarebbe stato angusto od insufficinte.

D'altra parte si tenga presente che il fieno pressato conserva meglio il colore e l'aroma, si altera difficilmente, si consuma nella giusta misura e disperde meno i fiori e le foglie, cioè la parte più sostanziosa.

La spesa per ogni quintale di foraggio pressato, supposto che si adoperi una pressa a mano capace d'imballare 40-50 quintali di foraggio al giorno, è abbastanza modesta e resta bene compensata dai vantaggi che la pressatura dei foraggi apporta all'economia rurale.

Le piccole coltivazioni: l'avena

La coltura dell'avena è seguita di solito con metodi degni di altri tempi. Si destinano ad essa i terreni peggiori, si concima poco, si lavora poco, si semina alla volata un seme qualunque e buona notte. Invece l'avena merita maggiori cure, sia come prodotto a sè, sia come principio della coltura della medica e del trifoglio che ad essa si consociano in gioventù. Nel primo caso l'aratura potrà anche essere sufficiente se non profonda, e basterà una concimazione proporzionata alle esigenze della foraggera, arando almeno a 35 cm. di profondità effettiva e aggiungendo concimi sufficienti per dare un lauto banchetto alla medica o al trifoglio: la miseria si sconterebbe negli anni successivi. L'avena assorbe, con una coltura media chilogrammi 39 di azoto e 13 di anidride fosforica; occorrerebbero quindi teoricamente 3 quintali di nitrato di calce per ettaro e un quintale di perfosfato. Ma poichè si deve tener conto dei resti di fertilità e della rusticità della pianta, se l'azoto si può tenere nella dose indicata, anche per non favorire di troppo l'allettamento, il perfosfato si dovrà elevare a 4-5 quintali per ettaro se l'avena si coltiva da sola, e a q.li 8 se si farà seguire la legazione foraggiera.

CARATTERI DELLA FIERA DEL LEVANTE

Le varie Mostre del Villaggio Agricolo

Il complesso delle Mostre costituenti il Villaggio Agricolo della Fiera del Levante si è affermato anche nella passata manifestazione come uno dei più organici settori che abbia l'organizzazione della nota istituzione barese.

Oltre i fondamentali reparti del riso e dell'avicoltura e, se vogliamo, anche quello delle macchine agricole, sebbene posto fuori del « Villaggio », detto complesso si è arricchito della Mostra nazionale delle massaie rurali, voluta dal P. N. F. e attuata dalla Confederazione dei Lavoratori dell'Agricoltura che presta l'assistenza tecnica a questa nuova e importante compagine inquadrata nei Fasci femminili.

Accanto a questa novità assoluta, di cui altri hanno ampiamente rivelato il profondo significato ed il calore attuale, vi sono state piccole ma significative mostre di autopompe e di stalle razionali, che hanno costituito un altro passo verso quella definitiva e totalitaria sistemazione del « Villaggio » che, dovrà inevitabilmente giungere a cominciare dalla prossima manifestazione ad una espressione definitiva della vita rurale nei suoi molteplici aspetti.

Con la Mostra delle massaie rurali il « Villaggio agricolo », a cui la Fiera legittimamente dedica speciali cure per la sua attrezzatura ed efficienza, che hanno avuto inizio con la particolare destinazione di un'area distinta da quella generale del campo fieristico e tale da permettere i più giganteschi sviluppi, ha compiuto una importante conquista ed ha integrato il suo carattere propagandistico delle attività domestiche della vita rurale, la cui importanza è vivamente sentita da quanti si dedicano al potenziamento delle branche produttive della Nazione.

Si sa che queste ricostruzioni della vita rurale hanno più che altro scopo di permettere lo studio dei problemi relativi allo sviluppo di determinate attività economiche, tanto vero che mentre si sono indette mostre a Bologna, a Padova e a Bari, si preparano concorsi per il miglioramento del pollaio della massaia rurale, si coordina l'assistenza tecnica e si istituiscono corsi per l'istruzione della donna dei campi, alla quale si vogliono instillare le prime norme del sapere circa l'igiene e la puericoltura, l'artigianato rurale, l'avicoltura, l'apicoltura, l'orticoltura e floricoltura, la latteria e il caseificio, l'erboristeria e la conservazione dei prodotti del sottobosco.

La sola elencazione di queste branche economiche ricorda i problemi che ad essi sono connessi, eppoichè molto può fare per la loro soluzione l'azione coordinata e tecnicamente illuminata della donna dei campi, si comprende il fine di queste mostre e delle rilevazioni regionali a cui danno luogo diventando, nel contempo, base di studi e di applicazione.

La prima mostra del genere, ordinata alla VI Fiera del Levante ha consentito una visione panoramica di tutto quello che produce la massaia rurale di tutte le regioni italiane, di ciò che può ancora produrre attraverso un'evoluzione propiziata e ben orientata ai fini del potenziamento economico, da una parte, ed ai fini della conservazione e moltiplicazione delle specifiche virtù femminili, dall'altra.

A questi numerosi aspetti del problema rurale (casa, demografia, igiene, pollicoltura e coniglicoltura) la Puglia è ininteressata in modo particolare e siamo sicuri che la mostra così satura di insegnamenti e di ammonimenti varrà a sollecitare ancora una volta lo spirito dell'iniziativa privata perchè l'azione del Partito trovi in essa l'ausilio necessario a promuovere nuove e più intense forme divita produttiva nelle classi rurali, da cui molto dipende l'avvenire della Nazione.

Perugia, Bergamo, Reggio Calabria, Genova, Ferrara, Udine, Milano, Bologna ed altre città italiane, hanno esposto i vari frutti del lavoro casalingo e campestre della donna rurale a trarre dalle odierne le basi dell'ulteriore potenziamento.

Il secondo settore del Villaggio Agricolo della VI Fiera era costituito dalla Mostra del Riso italiano, ordinata dall'Ente Nazionale Risi, di cui è presidente il Sen. Rossini.

L'esposizione dei campioni di tutte le qualità del riso italiano ha avuto luogo nel solito padiglione, dove il pubblico, oltre che ammirare vari tipi pregiati piuttosto sconosciuti nei mercati meridionali, ha potuto degustare dei veri manicaretti di riso preparati da cuochi specializzati, nonchè gelateria gustosissima a base dello stesso cereale. La Mostra ha raggiunto in pieno il fine propagandistico, che persegue l'Ente Risi attraverso questa e le altre iniziative collaterali, come hanno simpaticamente affermato l'on. Amedeo Belloni ed il Comm. Carmine, che hanno presenziato allo svolgimento della manifestazione.

Non è qui il caso di ripetere quanto abbiamo già detto allorchè opinammo che la nuova azione propagandistica in favore del riso doveva essere ripetuta alla VI Fiera; ma ci preme rilevare che il riso deve compiere ancora molta strada nel Mezzogiorno. A ciò giova la propaganda fieristica, che si compie di fronte a folle innumerevoli alle quali la degustazione e tutte le altre forme di valorizzazione del prodotto e di insegnamento per la sua cottura, serve a far loro comprendere che il prezioso cereale deve entrare più decisamente nella cucina nazionale non soltanto nell'interesse della salute, ma anche per favorire il consumo di un prodotto sul quale si poggiano buona parte del capitale e del lavoro nazionale.

Altro elemento della massima importanza nella costituzione del « villaggio » è stata la mostra degli animali da cortile, che ha raccolto esemplari di razze pregiate di galli, galline, tacchine, conigli, colombi, anitre, uccelli, ecc. tutti esposti in apposite gabbie contrassegnate da cartelli indicanti le razze, località di origine, il nome degli allevatori ecc. Non si deve credere che questo reparto non abbia dato luogo all'interessamento del pubblico. Anzi!

I visitatori della Fiera hanno sostato tutti ad ammirare i bei esemplari, cogliendone le varie caratteristiche e per gli allevatori locali la mostra ha costituito un bell'esempio di cosciente ruralità al servizio della maggior produzione di carne ed uova, due prodotti che gravano fortemente sulla nostra bilancia commerciale.

La mostra avicola ha anche sortito utili pratici per i contratti che ha favorito con gli allevatori pugliesi.

Corollario di queste tre principali mostre, aventi al loro centro l'edificio permanente della casa rurale costruito nella Fiera alcuni anni orsono, sono state una esposizione di autopompe ed un'altra di stalle razionali, anch'esse di estrema imprtanza per il miglioramento della vita nei campi del Mezzogiorno, dove questi articoli e queste costruzioni hanno largo campo di applicazione.

Il complesso il Villaggio Agricolo ha obbedito alla sua funzione ed ha contribuito a rendere più largamente conosciuti i nuovi mezzi che la tecnica offre alle attività economiche rurali, affinchè coloro che partecipano alla grande battaglia dell'agricoltura possano perfezionale le loro armi e sapersene servire per il bene della Nazione.

E. P.

L'allevamento degli animali da cortile

VII.

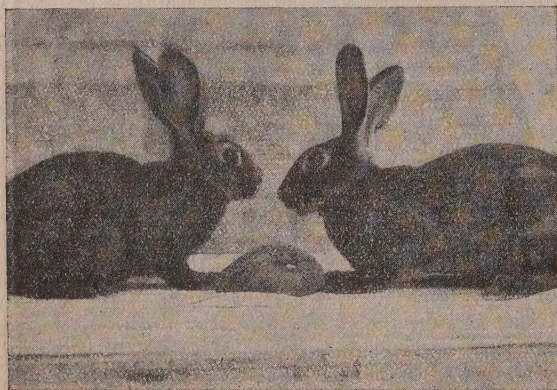
RAZZE MEDIE — *Bianca di Termonde, di Houtot, di Bouscat*: sono tutti di taglia superiore alla media. Peso Kg. 4.50-500. Si distinguono gli uni dagli altri principalmente dal colore degli occhi. I primi li hanno color rubino chiaro; i secondi neri col contorno delle palpebre color marrone scuro: gli ultimi li hanno rosa.

Fulva di Borgogna: armonioso nelle forme, vigoroso. Orecchie aperte e di lunghezza media, mantello giallo fulvo, uniforme con ventre e coda bianche; l'occhio e la pupilla color azzurro cupo. Peso Kg. 3.80-4.20. Come la Lepre del Belgio. è indicatissima per gli incroci col coniglio comune.

Bleu di Vienna: slanciato, color bleu ardesia cupo. Pelo lungo, folto lucido e morbido; testa forte, occhi bleu cupo; orecchie lunghe e larghe. Peso Kg. 3.50-4.50.

Argentata di Champagne: tarchiato, forte, rustico, occhio bruno, orecchie medie, arrotondate all'estremità. Pelo semilungo, morbido, fine. Colore dell'argento uniforme, sottopelo o borsa azzurro ardesia; occhi bruni. Peso Kg. 3.50-4.50. I giovani nascono neri.

Cincilla: corto, forte ed elegante; occhio cupo, orecchie medie. Mantello grigio cenere, con ombreggiature nere. Ricorda l'argentato. Il colore di fondo è grigio azzurro scuro. Peso Kg. 3.50-4.20. I giovani nascono dello stesso colore dei genitori.

Lepre del Belgio: ha l'aspetto della lepre. Elegantissimo; color rosso volpe, con tonalità di fuoco e riflessi castani. Orecchie sottili e grandi rispetto al corpo, occhio grande. Peso Kg. 2.50-3.50. Pelo morbissimo, fine, lucido. E' razza molto adatta per incrociare i conigli comuni.

Lepri del Belgio

Zibellino: elegante, orecchie medie, occhio grande e scuro, mantello color martora, bruno. Colore di fondo color saio chiaro. Pelo fine, lucido, lungo più del comune. Peso chilogrammi 2.50-3.50.

Avana: elegante, fine, color avana uniforme, orecchie corte, piccole e sempre diritte; occhio avana. Peso chilogrammi 2.50-3.50.

RAZZE PICCOLE. — *Alasca*: elegante, allungato, orecchie corte, occhio bruno, scuro, mantello nero brillante, lucido. Peso Kg. 2.50-3.

Bleu o nero fuoco: corto, tarchiato, orecchie piccole, colorate; nero o bleu fuocato. Peso Kg. 2.

Imalaia: corto e grassoccio. Orecchie piccole e serrate; occhio rosso. Mantello bianco puro, con machie nere ben delineate nel naso, orecchie, zampe e coda. Peso Kg. 2.

RAZZE A PELO LUNGO. — *Angora*: coniglio a tre prodotti: pelo, carne e pelliccia. Il pelo è lungo, morbido, serico, fine, abbondante e folto, immacolato se bianco. Questo coniglio nelle ultime esposizioni è stato giustamente rivalutato e il suo pelo ha oggi una seria utilizzazione. Ha l'aspetto di una palla,

Angora

il corpo cilindrico e le orecchie corte. Il mantello può esser bianco, nero, bleu, avana, ecc.

RAZZE A PELO CORTO. — *Castorex*: questi conigli, che al loro apparire sembrava dovessero rivoluzionarne l'allevamento e soppiantare tutte le razze, in quest'ultimi tempi hanno perso terreno perchè sono animali piuttosto delicati. Di conformazione allungata e dorso arrotondato, hanno orecchie medie e diritte. Mantello di tutti i colori, pelliccia soffice, caratterizzata della mancanza, quasi completa, della giarra. Peso Kg. 3.50.

15°) L'ALIMENTAZIONE. — La razione del coniglio che è un ottimo valorizzatore dei mangimi, dev'essere abbondante e completa. Il fatto che il coniglio si accontenta di tutto, rende più facile la scelta degli alimenti che si possono dividere nel modo seguente:

1) alimenti secchi: tutti i fieni;

2) alimenti verdi o insilati:

a) erbe: medica, trifoglio, veccia, soia, lupinella, segala, orzo, sorgo, mais e quasi tutte le erbe spontanee;

b) ortaggi o tuberi: prezzemolo, sedano, finocchio, radicchi, insalate, rape, verze, cavolo, barbabietole, patate, elianto, ecc.;

c) foglie o rami: quercia, olmo, pioppo, gelso, salice, olivo, ginepro, vite, acacia, tiglio, elianto, ecc.;

3) alimenti concentrati: tutte le farine, i panelli, i grani, i sottoprodotti d'uso zootecnico compreso il pane, la pasta, i vinaccioli, le ghiande, le carrube, le sanse d'ulive, ecc.

Nel razionamento bisogna osservare regolarità d'orario. La distribuzione dei pasti va fatta tre volte al giorno ai giovani e due agli adulti. La varietà dei mangimi è utile anche ai conigli. A tal fine si può fissare così il razionamento: al mattino verdure; alla sera foraggi secchi e ai soggetti che ne possono aver bisogno — femmine gravide o che allattano, piccoli, ecc. — un supplemento di concentrati al pomeriggio. La quantità giornaliera per capo và regolata in modo che alla fine di ogni pasto non rimangano residui di sorta. Una volta almeno alla settimana bisogna fornire al coniglio dei rami di pioppo o salice alfine di soddisfargli la necessità di rodere e fornirgli nello stesso tempo un *tonico*. Quando i conigli sono alimentati con solo alimenti secchi, bisogna dar loro acqua da bere, fresca e pulita. Molto spesso la mortalità che colpisce i giovani è dovuta all'eccessiva o esclusiva somministrazione di alimenti acquosi o al fatto che questi sono: bagnati, troppo giovani o comunque alterati.

Dr. GIUSEPPE ZANONI

La coltura del tabacco in Etiopia

Troppo scarse sono le notizie che si hanno sulla coltura del tabacco in Etiopia per potersi fare fin d'ora un concetto sulle possibilità avvenire della tabacchicoltura nel nuovo Impero Italiano. E' ciò tenendo anche presente che la produzione italiana di tabacchi greggi, eccede oggi i bisogni del consumo nazionale per cui non è da escludere la possibilità e la convenienza che la colonia assorba dell'Italia quanto occorrerà ai suoi consumi.

Sarà perciò da studiare la possibilità di ottenere dall'Etiopia tabacchi di qualità pregiate o particolarmente adatti al commercio equatoriale.

Fino ad oggi le principali zone in cui è stata segnalata l'esistenza di coltivazioni di tabacco di una certa importanza sono la regione del Tana, il Gimma, l'Harrar e la Somalia nella zona dove i fiumi Daua, Ganale e Neb si riuniscono per dar vita al Giuba. In tutte queste regioni il tabacco è coltivato sia nelle *cuollà* che nelle *voina degà*.

Il tabacco coltivato nelle regioni meridionali però è generalmente più forte e di gusto più gradevole di quello prodotto nelle zone settentrionali. Attualmente la produzione di tabacco indigeno si calcola a 250.000 kg.

Le varietà coltivate appartengono sia alla *Nicotiana rustica* sia alla *Nicotiana Tabacum*. La Nic. tabacum ricorda i tabacchi tedeschi a grandi foglie da trinciati.

Ma vi sono grandi varietà a foglie piccole che ricordano i tabacchi orientali denominate Keren e Moncullo.

La *Nic. rustica* si avvicina invece alla varietà asiatica Schrank, molto diffusa in Arabia, nello Jemen, ed in Persia, paesi i quali hanno avuto sempre notevoli traffici con l'Etiopia.

Le foglie di questa *rustica* nota col nome di « Colubi » sono allo stato fresco, verdi e spesse, ma dopo la speciale cura che subiscono divengono chiare, sottili ed elastiche, intensamente profumate e di gusto gradèvole. La pianta stessa spande un gradevole aroma che ricorda quello dell'Avana.

Secondo uno studioso russo il Vavilov, gli indici morfologici delle varietà dei tabacchi etiopici sono talmente diversi da quelli relativi ai tabacchi universalmente noti, da costituire un gruppo con caratteristiche proprie.

Praticamente incroci sperimentali con varietà ucraine han dato buoni risultati specie per la resistenza a talune malattie. Il gusto è ottimo, quantunque un po' forte.

Il Prof. Bolsounov, Direttore dell'Istituto di Krasnodar (U. R. S. S.), cita i risultati veramente interessanti agli effetti del vigore vegetativo degli ibridi, ottenuti con l'incrocio del « Colubi » d'Etiopia con alcune razze dell'U. R. S. S. Il rendimento in peso della prima generazione di ibridi ha sorpassato fino del 50% il peso del raccolto dei parenti nelle condizioni di maggiore produttività.

Il Monopolio Etiopico possedeva due piccole manifatture attrezzate meccanicamente, sufficienti ad assicurare il fabbisogno di sigarette o di polveri. Per la confezione di questi prodotti venivano acquistati circa 135.000 kg. di tabacco di produzione etiopica, che veniva miscelato all'incirca con equal peso di merce di importazione principalmente dalla Grecia, dalla Turchia ed anche dall'Egitto.

La produzione annua del Monopolio etiopico aveva un valore di circa 5 milioni e mezzo di Lire.

Mentre però in passato la chiesa copta proibiva ai fedeli di fumare attualmente anche le genti di religione cristiana copta che ammontano a circa 3.700.000 cominciano ad usare il tabacco cosicchè prevedibile un consumo sempre maggiore.

I maomettani e le tribù di altre religioni poi (cattolici, pagani, ebrei, ecc) fumano, fiutano e masticano e sono, come lo sono sempre stati, buoni consumatori di tabacco. Essi utilizzano però il prodotto delle coltivazioni fatte nei loro piccoli poderi e perciò il consumo dei manufatti del monopolio appare attualmente assai scarso.

Ma saranno principalmente — scrive il Dott. Rossi sulla Rivista « Il tabacco » — il contatto continuo con i soldati ed i coloni italiani, la svilupparsi dei commercianti, il benessere fisico e morale fin'oggi sconosciuto a quelle genti, gli elementi che porteranno ad un rapido elevato consumo di tabacco anche in Etiopia.

Ma, secondo lo stesso Autore, un interessante campo a cui la tabacchicoltura etiopica, potrà dedicarsi sarà quello delle *rustiche* da olio (con relativo panello per alimentazione del bestiame) e da nicotina.

La grandezza del seme di *rustica* ed il valore delle giovani piante permettono di seminare direttamente un campo, senza far uso di semenzai. La produzione in seme può essere elevata e redditizia, dato l'elevato tenore in olio del seme stesso (36-41%) che ha portato in Russia a coltivazioni estese di *rustiche* come piante oleaginose.

Come fonte di nicotina e prodotti insetticidi derivati, poi, la N. *rustica* sarà specialmente importante per la popolazione armentizia esistente in Etiopia, che ammontante attualmente a circa 20 milioni di capi, raddoppierà senza dubbio con la igiene degli allevamenti non più tormentati dallo epidemie, con la fine delle razzie e la instaurazione delle leggi di Roma.

(*c. n. s. a. i.*).

Curiamo le Piante!

Cure alle piante in Agosto

Il clima è purtroppo quest'anno propizio allo sviluppo di parassiti, specialmente crittogamici, e conviene vigilare sulle piante coltivate con ispezioni quotidiane per adottare prontamente le misure atte a fermarne i malanni a rapida diffusione.

NEL FRUTTETO è comune la *muffa a circoli* sulle pere, mele, pesche ecc., la quale, nelle zone e nei climi meno umidi, determina il marciume o la *mummificazione dei frutti*, accompagnata talora anche dalla necrosi delle foglie. Non appena si scorge qualche frutto con simili tacche nere di marciume, bisogna subito eliminarlo (non abbandonarlo al suolo) senza dargli il tempo di produrre le vescicole sporigene. Se queste fossero già formate i frutti debbono essere subito bruciati per impedire la ulteriore diffusione delle spore contaminanti le piante ancora sane.

Qualche irrorazione con poltiglia solfocalcica al 2 % riuscirà utile a limitare questo malanno ed anche il diffuso *mal bianco* dei peschi, la *nebbia* dei meli e degli albicocchi, le *fumaggini*, conseguenza di forti attacchi di afidi o di coccidi. Con questa poltiglia si combatte anche il *ragnetto rosso* della pagina inferiore delle foglie, determinante l'essiccamento e la precoce caduta di esse.

Gli *afidi*, la *tingide*, la *limacina* sono efficacemente ridotti di numero dai composti alla nicotina, fra cui raccomandabile specialmente di Monital (solfato di nicotina e sapone) all'1 %.

All'inizio del mese sarà bene eseguire ancora un trattamento con Monital all'1,5 % contro la tignola dei frutti.

NEL VIGNETO ormai conviene proteggere mediante solforazioni ramate ai 3-4 % i soli grappoli dalla *peronospora larvata* e *dall'oidio* o *crittogama*, facendo ancora all'inizio del mese un trattamento insetticida (Monital 1,5 %) ove esiste infestazione di tignole.

I sarmenti essiccati o minati, le foglie accartocciate, i chicchi con macchie livide (nelle uve di maggior pregio) si distruggano col fuoco.

NELL'ORTO, riscontrando piante di peperone e di melanzana colpite da *cancrena pedale* prodotta da *Phytophthora omnivora*, da *Fusariosi* o da *Batteriosi*, le si sradichino immediatamente, bruciandole. Le altre piante si irrorino al piede con poltiglie cupriche all'1 %. Occorre anche limitare le troppo laute concimazioni organiche, le quali favoriscono questi malanni.

I *bruchi di cavolo* potranno essere distrutti con polverizzazioni di calce viva, utili anche contro le *pulci* di *terra*. Gli afidi si trattino con polvere di tabacco o con soluzioni di composti alla nicotina, secondo la convenienza.

La *peronospora delle insalate* si limiti con qualche irrorazione di latte di calce contenente tracce di solfato di rame.

NEL GIARDINO, si continui a combattere il *mal bianco* delle rose con solforazioni semplici, oppure con soluzioni di poltiglia solfo-calcica. Le piante ornamentali più delicate e più facilmente danneggiate da *afidi* e *coccidi* vanno frequentemente irrorate con emulsioni saponose di olii minerali od anche (per i coccidi meno resistenti) con polisolfuri di calcio al 2 %.

IN GRANAIO si paleggino spesso i mucchi di cereali immagazzinati, i quali in questo periodo facilmente si riscaldano o vanno soggetti agli attacchi dello *struggigrano* e delle *tignole*, mentre i legumi sono danneggiati dai *tonchi*. In caso di simili infestazioni si ricorra subito all'azione del tetracloruro di carbonio, immesso mediante recipienti nel seme e lasciati evaporare dopo aver coperto il mucchio (grammi 40 di tetracloruro sono sufficienti per un quintale di seme).

Dr. VIRGINA BONGINI.

CRONACA AGRARIA

LA FIERA DEL LEVANTE verrà inaugurata il 5 settembre, con un giorno di anticipo sulla consueta data per rimanere aperta a tutto il 21. Ferve la organizzazione di questa Manifestazione, che avrà nell'anno IV una maggiore importanza. E' assicurato l'intervento dell'Istituto Agricolo Coloniale Italiano, che trasferirà a Bari i suoi interessanti campionarii di prodotti agricoli, animali e vegetali. Il Regno di Albania parteciperà con una completissima mostra della sua attività agricola, industriale e commerciale.

L'America Latina, a cominciare dal Brasile, Cile, Bolivia, Uruguay e Paraguay, sarà presente con mostre nazionali.

Speciale rilievo avranno il Padiglione della Radio e l'esposizione della Carta e Cellulosa. Sulle manifestazioni agricole la nostra Rivista, che sarà presente col proprio stand alla mostra della tecnica, ci occuperemo diffusamente in varii articoli.

LA PIU' GRANDIOSA RACCOLTA MONDIALE DI VINI si trova nella villa « Valpenga » dell'on. Buratti nel comune di Vigliano Biellese, sulla sommità di un ubertoso colle. Questa enoteca composta di grandi scaffali nei quali fanno bella mostra bottiglie e fiaschi contenenti vini di ogni qualità e provenienza, è meta di continue visite di amatori ed è stata onorata recentemente anche da S. A. R. il Principe di Piemonte.

IL RACCOLTO MONDIALE DEL VINO. — In base ai dati in suo possesso, l'Istituto Internazionale d'Agricoltura stima che, salvo il caso di una volontaria o notevole diminuzione di vigneti in qualche paese, la produzione mondiale di vino dovrebbe ancora leggermente aumentare. Questa produzione, che è stata in media di 180 milioni di ettolitri durante il periodo 1926-27 a 1930-31 e che ha raggiunto oltre 195 milioni nel periodo 1931-32 e 1935-36, sembra ormai destinata ad avvicinarsi a 210 milioni di ettolitri: naturalmente si tratta di una cifra media.

CONCORSI SULLA FLORA OFFICINALE. — Il Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, ha bandito quattro concorsi intesi a promuovere la maggior conoscenza della flora officinale nostrana, ad incrementare la produzione di quelle specie più interessanti la economia nazionale, e, correlativamente, a favorire la migliore utilizzazione delle piante stesse nel campo industriale e sanitario.

IL MINISTRO ROSSONI è intervenuto all'assemblea generale della Federazione Naz. dei Consorzi per l'Olivicoltura. Si è riconfermato lo scopo cui si deve tendere: tutti i grassi vegetali necessari al consumo e destinati all'alimentazione sia prodotti in Italia, cioè forniti dall'olivicoltura nazionale.

IL 15 AGOSTO, come data unica per tutto il Regno, verrà riaperta la caccia in Italia. Sole eccezioni, per la zona I (Alpi) e la Sardegna al 30 agosto.

SEVERO PROVVEDIMENTO CONTRO UN AGRICOLTORE. — Il Prefetto di Mantova, constatato che la tenuta di cento ettari appartenenti al dottor Alessandro Trettenero in comune di Porto Mantovano, e condotta da Achille Dalle Vedove, era lasciata in abbandono, ha stabilito, sentito il parere dello Ispettorato di affidare all'Unione Sindacati Fascisti dell'Agricoltura di Mantova la gestione straordinaria del fondo. Annualmente, l'Unione dovrà rendere conto al proprietario della gestione.

I LAVORATORI DELL'AGRICOLTURA PER LA VALORIZZAZIONE DELL'IMPERO. — La Confederazione dei lavoratori dell'agricoltura, proseguendo nello svolgimento della azione intrapresa per esaminare la possibilità che la valorizzazione dei territori dell'Impero offre alle categorie rurali nazioali, ha convocato un'adunanza di dirigenti sindacali reduci dall'A. O. I. e di capi servizio confederali.

Il presidente confederale, dopo aver ricordato il contributo dato dai contadini alla fondazione dell'Impero ha rilevato l'opportunità da parte della Confederazione di attrezzarsi efficacemente per concorrere, nella sfera della propria competenza, all'attuazione delle provvidenze che in materia di avvaloramento agrario delle terre etiopiche saranno, emanate.

IL FAGGIO, LEGNO D'IMITAZIONE. — Secondo quanto segnala una rivista francese la « Solidarité » da qualche anno e precisamente dal 1926, il faggio può essere trasformato, a mezzo d'impregnazione, in maniera da poter imitare tutti i legnami esotici, rari e costosi. Ai tronchi, abbattuti di fresco, liberati a freddo della loro linfa e della loro acqua, vengono iniettate delle tinture minerali, sotto pressione, seguendo il colore del legno che si vuole imitare. E così, procedendo alla segagione, si può ottenere del teck, del palissandro, dell'acajou ecc. Il faggio si è dimostrato anche adatto per divenire imputrescibile con il creosotaggio, e questo si sa, per la preferenza data nell'impiego come traverse ferroviarie.

NUOVO PRODOTTO PER L'ALIMENTAZIONE DEL BESTIAME. — L'industria italiana ha ottenuto in questi ultimi tempi sanzionisti, un notevole successo attraverso taluni esperimenti i quali — compiuti su larga base in Germania — hanno dimostrato come l'« urea » ricavata per sintesi da ammoniaca e anidride carbonica, possa essere impiegata direttamente per l'alimentazione del bestiame.

Il prodotto italianissimo, che può essere ottenuto in quantità tale da fronteggiare qualsiasi richiesta, è suscettibile di molte altre applicazioni. E' usato, ad esempio, come ottimo conciante; aggiunto alle colle animali, le conserva allo stato liquido a temperatura molto più bassa di quella normale.

IL COMMERCIO MONDIALE DELLE UOVA. — L'Istituto Inter. d'Agricoltura pubblica nel suo Bollettino un articolo sul commercio mondiale delle uova in guscio dagli anni 1930 a 1935 e primo trimestre 1936. Questo studio è basato sulle statistiche dei 17 principali paesi esportatori e su quelle degli 8 principali importatori.

Il fatto caratteristico rivelato da questo esame è che il volume del commercio mondiale ha continuato a diminuire dal 1930 al 1935, con una diminuzione dal 6 al 33 %.

Tra gli esportatori, solo la Danimarca, e il Marocco francese accusano un aumento sia rispetto al 1934 che alla media, mentre per tutti gli altri si constata una contrazione sul 1934 e sulla media.

Solo la Gran Bretagna e l'Irlanda e la Cecoslovacchia hanno aumentato le importazioni, mentre gli altri sei paesi le hanno diminuite per le evidenti tendenze autartiche.

NOTE PRATICHE

LA CHIARIFICAZIONE DEL VINO. — Dopo la chiarificazione, sia essa avvenuta con gelatina o con bianco d'uovo, se il vino è asciutto e secco si lascia in riposo per 10-15 giorni e poi si travasa in fusto pulito e solforato, oppure si mette direttamente nelle bottiglie. Il deposito formatosi nella chiarificazione si getta sopra un filtro di carta o di tela, e si raccoglie il vino che lo impregna. Un lungo riposo del vino sul deposito non è conveniente. Talvolta il vino, dopo la chiarificazione, non diventa limpido, anzi ancora più torbido; in questi casi si può tentare, dopo qualche prova in piccolo, una seconda chiarificazione, variando le dosi di gelatina e di tannino; ma talvolta è indispensabile una filtrazione. In questi casi è forse partito più saggio quello di chiedere lumi a qualche sicuro competente. La chiarificazione dei vini dolci, — esclusi naturalmente i vini liquorosi, i vermut, i marsala ecc. che vanno trattati come vini secchi, — si pratica di solito con gelatina come è stato indicato, ma dopo 12-24 ore è necessario filtrare il vino chiarificato, a meno di stagione freddissima, tale da inibire ogni moto fermentativo. Nei vini dolci, velati o torbidi vi è sempre un leggero sviluppo di anidride carbonica che impedisce la formazione e la deposizione dei fiocchi del chiarificante. Se non si possiedono i mezzi per filtrare il vino, la chiarificazione dei vini dolci è inutile, anzi dannosa, perchè maggiore risulta la loro torbidezza.

(*Il Commercio Vinicolo*).

LE PATATE AL BESTIAME. — Certi agricoltori raccolgono le buccie di patata, le patate in germogliazione od immangiabili presso le case o gli alberghi, dove si fa molto uso di quei tuberi, e si illudono di realizzare qualche economia traendo profitto di tali sostanze per l'alimentazione del proprio bestiame (bovini e maiali). E' questo un errore, che può condurre a cattive conseguenze. Le buccie di patata, oltre a possedere scarso valore alimentare, cagionano spesso inconvenienti assai gravi a causa della solanina che contengono in quantità considerevole specialmente se provengono — come accade di solito a stagione inoltrata — da patate in avanzata germogliazione. La solanina è un alcaloide tossico, che si rinviene nell'epidermide (buccia) e nelle gemme (occhi) della patata in germinazione. Scientificamente non si è ancora accertato se

tale alcaloide si formi, in modo forse analogo alla clorofilla, sotto l'influenza dei raggi solari o per intervento di qualche microbo, tuttora sconosciuto. Le intossicazioni da solanina tanto nell'uomo che negli animali domestici non sono infrequenti.

(*L'Esercente*).

PRECAUZIONE DA PRENDERSI MANIPOLANDO L'ARSENICATO DI PIOMBO. — La preparazione della poltiglia arsenicale, che è un veleno pericoloso, deve sempre essere fatta in recipienti speciali da operai diligenti e riflessivi. Tali recipienti dovranno in seguito essere lavati mediante abbondante acqua e soffregati con una spazzola; tutti i residui nonchè le acque di lavaggio è opportuno che vengano smaltite in apposite buche nel terreno.

I trattamenti verranno sempre eseguiti secondo la direzione del vento e gli operai non dovranno fumare, durante il lavoro, per evitare di portare le mani, la pipa od il sigaro con parti di veleno a contatto delle labbra. Dunque il riposo e sopratutto prima dei pasti, gli operatori si laveranno ripetutamente le mani con acqua e sapone; durante il lavoro è raccomandabile di portare occhiali e di usare di abiti speciali che si deporranno, a lavoro ultimato, fuori dalle camere di abitazione, onde impedire che la polvere arsenicale contenuta in essi, possa disseminarsi nelle camere stesse.

NORME ELEMENTARI PER L'IMPIANTO DI UN NUOVO OLIVETO. — 1. — Mettere sempre piantoni gentili, diritti, a scorza liscia, forniti di buone radici. — 2. - Non piantare mai troppo profondamente. Regola generale: il colletto delle piante deve stare appena 2-3 centimetri sottoterra. — 3. - Potare con taglio assai corto i piantoni appena piantati, puntando tutti i rami giovani, e ciò mettete in corrispondenza il sistema radicale con quello aereo. — 4. - Piantare in terreno ben lavorato e soffice e se non piove inaffiare per i primi giorni i piantoni. Così oprando, la perdita sarà minima e si avrà presto un buon oliveto. In verità pochi si accingono ad impiantare nuovi oliveti, perchè pensano di lavorare per i posteri essendo l'olivo una pianta longeva e di lento accrescimento. Però, a far bene la cosa, si può anche in 25-30 anni avere un oliveto a piena produzione.

(*Redazione*).

COME SI CORREGGE IL DIFETTO DI PERDERE IL LATTE NELLE VACCHE. — Questo fatto accade nelle vacche fresche di parto o quando passano dal secco al verde. Le cause che determinano la perdita di latte nelle vacche, sono: — 1. - Irregolarità nell'ora della mungitura cosicchè vi sieno tratte lunghe e tratte brevi. Vacche dolci da mungere e molto lattifere. — 2. Mungitura incompleta che finisce per distendere lo sfintere fino a produrre il rilassamento. — 3. Atonia generale dei tessuti e quindi anche dello sfintere per indebolimento generale.

Cura: — 1. Rigorosa regolarità della mungitura: ore fisse equidistanti. — 2. Aumentare il numero delle mungiture, da due a tre. — 3. Se vanno al pascolo far che le vacche difettose partano dal punto più vicino alla cascina onde abbiano meno strada. — 4. Mungerle bene ed a fondo. — 5. Rimedi astringenti locali se la causa è l'atonia generale: bagni freddi alla mammella ed al capezzolo con acqua addizionata di acido borico, oppure compresse fredde all'acqua vegeto minerale. Alcuni applicano anelli di gomma al capezzolo. Alimentare con meno verde e più secco, nutritivo, tonico, per togliere l'atonia.

Redazione.

DAI MERCATI E DAI CAMPI

VINI

CREMONA — Vino dal minimo di 10 gradi produzione 1935 L. 60 a 80, di gradazione inferiore ai 10 gradi produz. 1935 40 a 55, nostrano da taglio dolce 70 a 90, id. da taglio secco 60 a 90 all'ettolitro.

REGGIO EMILIA — Vino comune L. 3 a 3,50, sup. 1934 4 a 4,80 per grado d'alcool; filtrato comune 60 a 65; id. extra 65 a 75; concentrato 54-55.

SIENA — Vino Chianti classico sopra i 12 gr. 90 a 110; id. di 11-12 gr. 65 a 85; rosso di pianura da 9 a 10 gr. 30 a 40; di collina da 10 a 11 gr. 35 a 45; da 11 a 12 gr. 45 a 55; id. bianco asciutto da 10 a 11 gr. (brusco) 40 a 55; id. asciutto da 11 a 12 gr. (brusco) 55 a 75.

MONCALVO — Vino da pasto comune L. 40 a 85; barbera e vini fini 90 a 150 all'ettolitro.

NOVI LIGURE — Vino comune da L. 60 a 90 l'ettolitro (escl. imposta). - Aceto L. 1 a 1,20 al litro.

PAVIA — Vino 1ª qual. da 11 a 12 gr. L. 70 a 90; 2ª qual. da 10 a 11 gr. 40 a 60 all'ettolitro.

ROMA — (Consiglio Provinciale dell'Economia). - Olio d'oliva della Toscana extra fino L. 630 a 640; extra fino (Bitonto, Palo del Colle Andria) 620 a 640; soprafino (Terlizzi, Molfetta, Bisceglie) 610 a 620; (Monopoli, provincia di Brindisi e di Lecce (oli della Linea) 600 a 610; di Calabria 600 a 610; dell'Umbria 610 a 630; del Lazio 1ª qual. 620 a 630; id. 2ª qual. 600 a 610; della Ciociaria 600 a 610; raffinato 630 a 635; di sanza commestibile 595 a 600; di oliva lampante (base 5 gradi) 545 a 555; di semi di anachide 625 a 630; di Sesano 625 a 630 al quintale.

CEREALI

MORTARA — Granoturco nostr. 81 a 83; segale 80 a 85; avena 85 a 88 al quintale.

Riso vialone 175 a 180; maratelli 157 a 162; originario o comune 127 a 129; mezzgrana 84 a 92 al quintale.

Risone vialone L. 82 a 85; maratelli 77 a 81; originario mercan. 66 a 71; id. scadente 40 a 50 al quintale.

NOVARA — Meliga 84 a 86; avena 88 a 90; segale 83 a 84 al quintale.

Riso origin raff. (nelle varie specie) 125 a 126; id. camolino (varie specie) 127 a 128 al quintale.

LUGO — Frumento L. 108; granoturco 88 a 90 al quintale.
160 a 170; originario 150 al quintale.

Avena rossa L. 85 a 90; id. bianca 70 a 75; orzo mond. da caffè 110 a 120; id. comune 78 a 80; veccia 110 a 120; favino 85 a 90; favetta 77 a 80; ceci 128 a 130; saggina 70 a 75 al quintale.

MONCALVO — Granoturco 78 a 84; avena 85 a 90; fave 73 a 78 al quintale.

BESTIAME

MONCALVO — Buoi da lavoro Lire 240 a 320 al q.le; vacche da razza 1200 a 2000; giovenche da razza 1200 a 1600 per capo; manzi 280 a 360; vitelli 300 a 380; id. lattonzoli 350 a 400 al q.le.

Bestiame da macello: Buoi di 1ª qualità L. 280 a 360; id. 2ª qual. 220 a 260; vacche e giovenche 220 a 260; manzi 300 a 360; vitelli 320 a 380; id. della coscia 420 a 500 al quintale.

VOGHERA — Vitelli di allevamento L. 350 a 400; id. da latte maturi a p. v. 280 a 300; id. non maturi 280 a 300; buoi da lavoro 280 a 300; buoi da mal cello 1ª qual. 280 a 300; id. 2ª 200 a 230 al quintale.

SUINI, EQUINI E OVINI

LUGO — Suini L. 325 a 350 peso vivo per quintale.

Castrati L. 180 a 200; pecore 130 a 150; agnelli 250 a 300 a peso vivo e per quintale.

MONCALVO — Maiali da macello L. 480 a 500 al quintale.

NOVI LIGURE — Maiali grassi da macello L. 40 a 45 al mg.; lattonzoli di allevamento 90 a 110 al capo.

Ovini L. 34 a 36; id. da latte 35 a

FORAGGI E MANGIMI

BRESCIA — Fieno maggengo n. Lire 34 a 37; medica nuova 24 a 25; paglia n. 7 a 8 al quintale.

LUGO — Paglia di frum. 9 al quintale.

PAVIA — Fieno maggengo nuovo 29 a 35; agostano 21 a 26; paglia pressata 7,50 a 8,50 al quintale.

VERCELLI — Fieno maggengo Lire 32 a 35; id. agostano 22 a 25; paglia di frumento e segale pressata n. 6 a 7 al quintale.

VOGHERA — Fieno maggengo sciolto L. 33 a 34; medica 28 a 30; paglia pressata 6 a 7 al quintale.

LUGO — Seme trifoglio L. 400 a 500; id. di erba medica 250 a 300 al quintale.

POLLAME

MONCALVO — Galline L. 6 a 6,50; polli 7 a 7,50; capponi 7,50 a 8; tacchini 5 a 5,50; anitre 4,50 a 5, oche 4 a 4,50; conigli 3 a 3,50 al kg.; piccioni 2 a 2,50 al capo.

NOVI LIGURE — Galline L. 5,50 a 6; polli 7 a 7,50; tacchini 5,50 a 6; conigli 3 a 3,50; capponi 8 a 9; anitre 4 a 4,50; faraone 7 a 7,50 al kg., piccioni 4,50 a 5 la coppia.

In Biblioteca

COME SI COMBATTE LA PERONOSPORA DELLA VITE. — Il volumetto della *Biblioteca Minima Ottavi*, recante questo titolo, è stato or ora pubblicato nella sua 5ª edizione, riveduta ed ampliata per cura dell'egregio Autore, il prof. Luigi Gabotto. In poche pagine, opportunamente illustrate, la moderna lotta antiperonosporica trova la trattazione più semplice, più chiara, più pratica, dal « come si sviluppa la peronospora » al « momento più opportuno per applicare il rimedio » all'indicazione del « rimedio, della sua confezione ed applicazione ». Completa la trattazione un largo e dimostrativo cenno sugli osservatorii antiperonosporici e sul loro funzionamento, con una preziosa tavola psicrometrica per la determinazione della umidità relativa alla pressione atmosferica, dato essenziale per la realizzazione degli scopi pei quali sono stati creati gli osservatorii.

Prezzo L. 2 presso la Casa Editrice Fratelli Ottavi di Casale Monferrato.

GLI « SCRITTI AGRARI » DEL MARESCALCHI. — E' uscito in questi giorni il volume di Arturo Marescalchi *Scritti Agrari*. E' il nono della serie. Raccoglie i maggiori scritti del Vice Presidente del C.N.S.A. riflettenti questioni di piena attualità intorno all'agricoltura generale, alle bonifiche e conquiste di terre, a colture speciali (grano, mais, canapa, lino, fiori, ecc.) alla viticoltura, frutticoltura e zootecnia. Chiudono l'interessante libro gli « aspetti agricoli particolari » di alcune altre provincie italiane e quelli dell'Etiopia conquistata dal valore delle nostre armi alla civiltà ed alla grandezza d'Italia. Il volume è edito dalla Casa Editrice Fratelli Marescalchi, Casalmonferrato, e costa L. 12, franco di porto.

RUBRICA DI VARIETA' PER LE FAMIGLIE

(*Compilata da « Donna Luisa »*)

Il flagello dei bruchi agli Stati Uniti

Diamo altri terrificanti particolari sul terribile flagello dei bruchi in America, di cui abbiamo dato cenno nel precedente fascicolo.

Il flagello dei bruchi, che hanno invaso una zona incredibile di territorio, sta causando danni ingenti in tutta la provincia di Toronto. Il traffico ferroviario è pressochè paralizzato e quello automobilistico stradale non è meno disorganizzato. Curioso il fatto che l'invasione è avvenuta in zone ben distinte ed a grande distanza l'una dall'altra. Ad esempio Fort Arthur e Fort Williams, con i territori amministrativamente dipendenti, sono letteralmente coperti di vermi, mentre estese plaghe intermedie ne sono completamente immuni. Lo stesso dicasi dei dintorni di Sudbury. L'enorme esercito di bruchi ha fermato due treni in aperta campagna. Uno ha potuto proseguire fino alla stazione vicina, procedendo a passo d'uomo, dopo aver liberato i binari con un potentissimo getto continuo di vapore acqueo. L'altro, invece, ha dovuto ritornare alla stazione di partenza. Non si contano i treni merci arrivati a destinazione col molte ore di ritardo. I convogli slittano sulla massa viscida di bruchi che si è abbarbicata alle rotaie.

Nelle strade, anche gl autocarri più pesanti slittano sullo spesso strato di vermi e le ruote girano a vuoto. Alcuni di essi sono addirittura precipitati nei fossi laterali. Fortunatamente non si hanno a lamentare vittime. L'unico mezzo che si è dimostrato efficace per arginare la marea animata è il petrolio ed i contadini alimentano barriere ardenti attorno ai loro orti ed ai loro frutteti, per evitarne la distruzione. Molti campi estivi sono stati chiusi in gran fretta: alcuni sono stati abbandonati dai villeggianti a mezzo di aereo. La penisola del Niagara e irriconoscibile sotto lo spesso strato di bruchi che copre ogni cosa. Gli abitanti usano arseniato di piombo abbondantemente irrorato, ma ai miliardi di animali uccisi altri ne seguono, sì che la fatica dei coloni non può essere fino ad ora impotenti a combattere un sì vasto flagello e cercano di coordinare con la maggiore rapidità possibile l'impiego dei mezzi che si vengono rivelando efficaci.

FIOR DI PENSIERI

Che cosa mai vi può essere di più innocente dei fiori? Sono come bambini incontaminati dal peccato. Sono l'emblema della purità e della verità, sorgente di sempre nuove delizie all'animo puro ed innocente. Il cuore che non ama i fiori, o non si rallgra alla voce di un bambino che si trastulla, non può essere un cuore amorevole. — SMILES.

* * *

Au-dessous de vingt ans on existe seulement. On vit de vingt à cinquante, après quoi l'on survit. — JUPIET LA SAGE.

* * *

Si esortino i giovani a tre cose: ad avere temperanza nell'anima, ad osservare il silenzio, ad avere il pudore sul volto. — PLATONE.

* * *

Tout le monde veut parvenir, mais personne veut avoir l'air d'un parvenu. — CH. NARREY.

* * *

Le malheur veille et cherche, cachez donc votre bonheur, soiez heureux... tout bas. — ALPHNSE KARR.

CONSIGLI E RICETTE

CURA DELL'INSOLAZIONE. — Le prime cure che si possono e si devono usare ai colpiti da insolazione è di metterli in posizione orizzontale, di bagnarli con acqua fresca — è preferibile una borsa di ghiaccio sul capo — di attivarne la respirazione col massaggio, colla trazione replicata della lingua. Il medico, se giungerà in tempo, praticherà iniezioni sottocutanee di etere e di altri eccitanti; ricorrerà magari al salasso, farà iniezioni di ossigeno prolungato. Se il colpo non è sollecitamente mortale, se gli organismi sono sani e resistenti, l'opera sanitaria salva gli insolati, che lentamente riprendono i sensi. Essi non hanno sofferto molto durante il coma, ma poi restano per una settimana almeno con forti dolori di capo.

LA SFINGE

QUESITO CURIOSO

Una tessitrice deve compiere 20 metri di tela; ogni giorno ne fa 6, ma, essendo sonnambula, ogni notte si alza e ne disfa 4. Trovare dopo quanti giorni finirà il suo lavoro.

N. B. — Attenti a non dire 10, perchè vi sbagliate.

Alberto Viola.

Spiegazione dell'*Enigma Agricolo* pubblicato nel precedente fascicolo:

La botte.

PER FINIRE

— Che differenza passa fra la ghigliottina, il vino e una bellissima signora?

— Nessuna: Tutte e tre fanno... perdere la testa.

— Che differenza fra un saggio e un ignorante?

— Il primo sa quello che dice; il secondo dice quello che non sa.

— Che differenza fra un cassiere e il gas?

— Quando il gas è in fuga tutti scappano; quando fugge un cassiere tutti gli corrono dietro.

* * *

Fra colleghi d'Ufficio:

— Come mai puoi rifiutarti di prestare cinque lire a me, che sono un altro te stesso?

— E' proprio per questo...

LA RADIO AGRICOLA

MILANO - TORINO - GENOVA - TRIESTE - FIRENZE BOLZANO - Roma 2°

Milano: kc. 814 - m. 368,6 - kw. 50 — Torino: kc. 1140 - m. 263,2 - kw. 7 — Genova: kc. 986 - m. 304,3 - kw. 10 — Trieste: kc. 1222 - m. 245,5 - kw. 10 — Firenze: kc. 610 - m. 491,8 - kw. 20 — Roma 3: kc. 1258 - m. 238,5 - kw. 1. Bolzano: kc. 536 - m. 559,7 - kw. 1.

Ogni giorno feriale: ore 17,55 e 20,15 comunicato dell'ufficio presagi e bollettino metereologico - ore 18 notiziario agricolo e quotazioni dei mercati del grano. Ogni domenica: ore 10 trasmissione agraria dell'Ente Radio-Rurale. Ogni sabato: ore 16,20 i dieci minuti dei lavoratori.

ROMA-NAPOLI-BARI-Milano 2° - Torino 2°

Roma: kc. 713 - m. 420,8 - kw. 50 — Napoli kc. 1104 - m. 271,7 - kw. 1,5 — Bari: kc. 1059 - m. 283,3 - kw. 20 - Milano 2°: kc. 1357 - m. 222,6 - kw. 4 — Torino 2°: kc. 1357 - m. 221,1 - kw. 0,2 — Roma onde corte (2 Ro): kc. 11.810 - m. 25,40 - kw. 9.

Ogni giorno feriale: ore 8 e 17,55 comunicato dell'ufficio presagi e bollettino metereologico - ore 18 notiziario agricolo e quotazioni dei mercati del grano. Ogni mercoledì e venerdì: ore 19 comunicato dell'Istituto Internazionale di Agricoltura (in italiano e lingue estere). Ogni domenica: ore 10 trasmissione agraria dell'Ente Radio-Rurale.

PALERMO kc. 565 - m. 531 - kw. 3.

Ogni giorno feriale: ore 13,30 bollettino metereologico - ore 20 notiziario agricolo. Ogni domenica: ore 10 trasmissione agraria dell'Ente Radio -Rurale.

Avv. C. A. CORTINA - *Direttore responsabile*

Condirettori:
Avv. F. V. CORTINA e Dr. GUIDO CORTINA

Società Anonima Tipografica G. Luzzatti
Roma - Via Fabio Massimo, 53-55